

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

SABLES A LA CONFITURE

Pour 40 sablés
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de beurre
- 175 g de sucre glace
- 500 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Ingrédients pour la farce :

- 1 petit pot de confiture d'abricot ou fraise
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un grand saladier, Coupez le beurre ramolli en petits cubes, ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé. Travaillez le tout jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez les oeufs, mélangez encore une fois. Tamisez la farine avec la levure puis les incorporez au mélange crémeux. Formez un pâton sans trop travailler la pâte.

Enroulez la pâte dans un torchon propre puis laissez reposer au frais pendant 15 mn.

Sur le plan de travail fariné. Etalez la pâte sablée. Prenez un emporte pièce de votre choix et découpez-la. Faites en sorte que vous terminiez le découpage par un nombre pair. Mettez les sablés sur une plaque couverte de papier sulfurisé et alignez-les. Faites des petits trous sur la moitié des sablés avec un emporte pièce plus petit. J'ai utilisé le bouchon d'un stylo feutre car je voulais un tout petit trou.

Mettez à cuire pendant 20 mn. Surveillez le four ca peut être moins comme ca peut être plus.

Après cuisson. Laissez les sablés refroidir.

Dans une casserole, mettez la confiture, le sucre et la fleur d'oranger. Mettez à réchauffer et dès la première ébullition, éteignez le feu.

Avec une cuillère à café, mettez un peu de confiture sur les sablés non troués puis collez-les avec les troués. Laissez durcir puis rangez-les dans une boîte hermétique.